



Muscat Réserve Particulière AOC Alsace 2024

75 cl

Coup de coeur !

Vinification du Muscat Reserve Particulière

Après un pressurage adapté dans nos pressoirs pneumatiques, chaque vin sera vinifié avec le plus grand soin puis élevé quelques mois sur lies fines pour gagner en structure et révéler leur plus belle expression aromatique.

Description du Muscat Reserve Particulière

Le vin issu du cépage Muscat présente une robe claire et vive aux fins reflets verts. Le fruit frais se mêle aux notes de lilas et de rose. En bouche vous aurez l'impression de croquer le raisin au sortir de la vigne. Cette cuvée est avant tout source de rafraîchissement et de plaisir. Un vin frais et croquant, que l'on apprécie à l'apéritif. Le vin idéal en accompagnement des asperges; à déguster également sur des fromages de chèvre frais.

Aspect technique du Muscat Reserve Particulière

Cépage : Muscat
Consommez entre 8° et 10°C
Sucrosité : 4,8 g/l
Alcool : 11,9°

Situation géographique et sol

Argilo-calcaire

Potentiel de garde : 3 à 4 ans.
